



Spezialmilchpulver

Diese Milchpulver zeichnen sich durch spezielle Eigenschaften aus. Aufgrund des verwendeten Rohstoffs oder der Zusammensetzung besitzen sie je nach Anwendung stabilisierende, emulgierende oder schäumende Eigenschaften.

Magerjogurtpulver

Produktdaten		Eigenschaften / Verwendung
Trocknungsart	sprühgetrocknet	➤ ergibt im Backwaren und Confiserie-Produkten eine frische Jogurtnote
Fettgehalt	max. 1.5%	
Handelseinheit	Sack à 25 kg	➤ ideal als Zutat für Backwaren, Confiserie-Produkte, Füllungen

Buttermilchpulver süss

Produktdaten		Eigenschaften / Verwendung
Trocknungsart	sprühgetrocknet	➤ hergestellt aus süsser Buttermilch
Fettgehalt	max. 6%	➤ sorgt für eine frische Note in den Backwaren
Handelseinheit	Sack à 25 kg	➤ als Substitut für Magermilchpulver
		➤ ideal als Zutat in Backwaren, Süsswaren, Glacé

Molkenpulver süss vegetarisch

Produktdaten		Eigenschaften / Verwendung
Trocknungsart	sprühgetrocknet	➤ hoher Laktosegehalt
	amorph	➤ Proteinanteil von 13%
Fettgehalt	max. 1.5%	➤ ideal für Trinkmolke, Backwaren, Fleischwaren, Schokolade, Milchprodukte
Handelseinheit	Sack à 25 kg	
Trocknungsart	sprühgetrocknet	➤ kristallines Molkenpulver
	kristallin	➤ hoher Laktosegehalt
Fettgehalt	max. 1.5%	➤ Proteinanteil von 13%
Handelseinheit	Sack à 25 kg	➤ gute Benetzbarkeit und Feuchtigkeitsaufnahme
		➤ ideal für Glacé und Trockenmischungen

